

# Airiston-Velkuan kalastusalueen elinkeinokalatalouden esiselvitys ja kehittämissuunnitelma

B-OSA: Naantalin elinkeinokalatalouden kehittämissuunnitelma



# **Airiston-Velkuan kalastusalueen elinkeinokalatalouden esiselvitys ja kehittämissuunnitelma**

B-OSA: Naantalin elinkeinokalatalouden kehittämissuunnitelma

## **B-OSA: Sisällysluettelo**

<b>Tiivistelmä</b> .....	<b>4</b>
<b>Johdanto</b> .....	<b>5</b>
<b>Kehityslinja I : Toimintaedellytysten turvaaminen ja paikallisen yritystoiminnan kehittäminen.</b> .....	<b>6</b>
<i>Ammattikalastuksen pyyntipaikat ja kalankasvatukselle soveltuvat alueet tulee turvata</i> .....	6
<i>Särkikalojen poistopyynnillä uusia ansaitsemismahdollisuuksia</i> .....	7
<i>Maihintuontipaikkojen varustelutason kehittäminen parantaa alan kannattavuutta</i> .....	7
<i>Harmaahylje- ja merimetsokantojen säätely kestäväällä tavalla</i> .....	8
<i>Kutu- ja poikastuotantoalueiden kunnostaminen ja suojelu on kalavesien kestäväen käytön perusta</i> .....	8
<i>Yrittäjien osaamista kehittämällä korkealaatuisempaa kalaa ja uusia kalatuotteita</i> .....	8
<i>Elinkeinokalatalouden kehittämishankkeen työryhmä seuraa alueellista kehitystyötä</i> .....	9
<b>Kehityslinja II: Paikalliskala-ajattelun konkretisoiminen</b> .....	<b>10</b>
<i>Kaupungin rooli paikallisen kalan käytön edistämisessä on merkittävä</i> .....	10
<i>Naantalilaiset kalatuotteet kuluttajien lautasille</i> .....	11
<i>Menekinedistäminen ja markkinointi kalan sesonkeja hyödyntäen</i> .....	11
<i>Kalastuksen ja matkailun yhteistoiminnalla paikalliselle kalalle mainetta</i> .....	12
<b>Kehityslinja III : Kalatalousperinteen hyödyntäminen</b> .....	<b>13</b>
<i>Kalatalousperinteelle lisää näkyvyyttä Naantalin tapahtumissa</i> .....	13
<i>Hankkeita kalastus- ja kalastajahistoriikin tallentamiseksi</i> .....	13
<b>Kehittämissuunnitelmista käytännön toimiin</b> .....	<b>14</b>
<b>Liitteet</b> .....	<b>15</b>
<i>Liite 1. Ammattikalastukseen ja vesiviljelyyn sopivat vesialueet</i> .....	15
<i>Liite 2. Naantalin elinkeinokalatalouden kehittämissuunnitelman toimenpidetaulukot</i> .....	16

## Tiivistelmä

Elinkeinokalatalouden kehittämishanke käynnistyi nykytilaselvityksellä loppukesästä 2011. Elinkeinokalatalouden toimijoita, tuotantoketjun toimintaa ja kehityskohteita kartoitettiin syksyn aikana puhelinhaastatteluin. Kalatalouden merkitys on suunnittelun alueen saaristossa suuri. Alueelta kalastetaan runsas 5 miljoonaa kiloa kalaa ja kasvatetaan 600 tonnia kirjolohta. Alueella on myös runsaasti kalaa jalostavia, myyviä ja käyttäviä yrityksiä. Jokaisella kalaketjun toimijalla on oma toiminta- ja osaamisalueensa. Alkutuottajat toimittavat saaliinsa ensikäden ostajille, jotka välittävät kalan eteenpäin muille tukuille, jalostukseen, suurkeittiöihin, vähittäiskauppaan tai vientiin. Pääosa alueelta tuotetusta kalasta kuljetetaan alueen ulkopuolelle samalla kun sinne tuodaan paljon kalatuotteita. Kysyntää vastaavan tuotevalikoiman tarjoamiseksi kalaa ja kalajalosteita tullaan jatkossakin tarvitsemaan myös alueen ulkopuolelta, mutta paikallisen kalan osuutta kuluttajan lautasella on todennäköisesti mahdollista lisätä nykyisestä.

Nykytilaselvityksen perusteella laaditussa kehittämissuunnitelmassa painotetaan kolmea kehityslinjaa:

- 1) Ammattikalastuksen ja kalankasvatuksen toimintaedellytysten turvaaminen ja yritystoiminnan kehittäminen,
- 2) Paikalliskala-ajattelun konkretisoiminen Naantalissa alueella, sekä
- 3) Rikkaan kalatalousperinteen hyödyntäminen.

Kehittämissuunnitelmassa esitettyjen toimenpiteiden tavoitteena on lisätä paikallisen kalan tarjontaa alueella ja tehdä Naantalissa kaupungista käytännön esimerkki siitä, miten lähikala-ajattelua voidaan paikallisesti toteuttaa. Alueen vahva kalatalousperinne ja vankka osaaminen ovat arvokkaita resursseja, jotka ovat hyödynnettävissä alueen yritysten ja kuluttajien eduksi. Naantalissa kaupungin toivotaan huomioivan kalatalous elinkeinon toimintaedellytyksiä koskevassa suunnittelussa ja kaavoituksessa, ja edistävän toimialan kehittämistä tulevaisuuden hankkeissa. Hankkeen tueksi muodostettu työryhmä koordinoi kehittämissuunnitelman toimenpiteitä yhdessä Naantalissa kaupungin kanssa ja voi tarvittaessa toimia neuvoo-antavana elimenä kehittämissuunnitelman toteutuksessa.

## Johdanto

Naantalin saaristolautakunta totesi kokouksessaan tammikuussa 2011, että Naantaliin ja sen lähialueelle tulee laatia elinkeinokalatalouden kehittämissuunnitelma, joka sisältää elinkeinon nykytilan kuvauksen sekä tulevaisuuden vision ja siihen perustuvat suunnitelmalliset kehittämistoimet. Nykyinen toimintaympäristö ja epävarmuus alan tulevaisuudesta on horjuttanut yrittäjien luottamusta alan tulevaisuuteen, mutta jokaisella elinkeinokalatalouden sektorilla on kuitenkin paljon toimijoita, joilla on kiinnostusta lähteä kehittämään toimintaa. Naantalin kaupungin tuki on paikalliselle elinkeinokalatalouden kehittämiselle tärkeää.

Elinkeinokalatalouden kehittämissuunnitelman keskiössä ovat vesien käytön suunnittelu, maihantuontipaikkojen varustelun ja logistiikan kehittäminen, haittaeläinkysymyksen ratkaisu kaikkia osapuolia tyydyttävällä tavalla sekä vesistöalueen tilan parantaminen. Paikallisen kalan käytön lisääminen sekä yritystoiminnan kehittäminen parantaa paikallisen kalan laatua ja kilpailukykyä markkinoilla. Kalatalousperinteen taltioiminen ja esilletuominen edistää kuluttajien tietoisuutta paikallisesta kalasta. Perinteet ovat hyödynnettävissä Naantalin kalatalous- ja matkailuelinkeinojen hyväksi. Kehittämistoimenpiteiden tavoitteet, niiden saavuttamiseen tarvittavat toimenpiteet sekä toteuttamisesta vastaavat tahot esitetään tiiviissä taulukkomuodossa.

Kehittämissuunnitelma täydentää Naantalin Saaristo-ohjelmaa. Hankkeen tueksi muodostettu työryhmä koordinoi kehittämishankkeen toimenpiteitä yhdessä Naantalin kaupungin kanssa ja voi tarvittaessa toimia neuvoo-antavana elimenä kehittämissuunnitelman toteutuksessa.

### **Visio Naantalin elinkeinokalataloudesta**

Naantalin elinkeinokalatalous on elinvoimaista ja yritysten toiminta kannattavaa. Vesialueita ja kalakantoja hyödynnetään tehokkaasti ja kestävästi. Paikallisten kalatuotteiden tarjonta on monipuolista. Kalatalousperinne on olennainen osa saaristokaupungin imagoa, joka tuo lisäarvoa myös muulle elinkeinotoiminnalle.

## **Kehityslinja I : Toimintaedellytysten turvaaminen ja paikallisen yritystoiminnan kehittäminen**

### **Ammattikalastuksen pyyntipaikat ja kalankasvatukselle soveltuvat alueet tulee turvata**

Ammattikalastus voidaan mieltää elämäntapa-ammattiksi, jossa taidot, välineet ja käytössä olevat vesialueet kulkevat perinteisesti suvussa sukupolvelta toiselle. Valmiuksia alkutuotannon ammatteihin voi myös opiskella Ammattiopisto Liviassa. Kalatalouden perustutkinto-ohjelman suorittamisen myötä voi erikoistua esimerkiksi ammattikalastukseen tai kalankasvatukseen. Ammattikalastajien määrä on vähentynyt. Epävarma kannattavuus ja raskas työ ei houkuttele niitä nuoria, joilla olisi suvusta perintönä tulleiden välineiden ja vesialueiden puolesta mahdollisuudet ryhtyä ammattikalastajiksi. Tilanne on hankala uusille, ”ulkopuolelta tuleville” kalastajalle, joita ala houkuttaisi. Merialueella I ja II-ryhmään kuuluvien kalastajien tulee ilmoittautua ELY -keskuksen ylläpitämään kalastusalusrekisteriin. Rekisteriin kuulumisesta annetaan aluksen omistajalle rekisteriote, joka toimii samalla kalastuslisenssinä. Rekisteritila on tällä hetkellä täynnä, minkä vuoksi ammattikalastaksi voi käytännössä ryhtyä vain hankkimalla joko jo kalastusalusrekisterissä olevan aluksen tai kalastusyrityksen. Nykyisellään ammattikalastajien keski-ikä on noin 50 vuotta, ja nuorempien kalastajien määrä on hälyttävän pieni.

Kalastuslain mukaan oikeus harjoittaa kalastusta ja oikeus määrätä siitä kuuluu vesialueen omistajalle. Hylkeet ja merimetsot heikentävät ammattikalastuksen kannattavuutta muun muassa ajamalla kalat pois perinteisiltä pyyntivesiltä. Kalat pakkautuvat yhä lähemmäs rannikkoa, ja pieniin lohkoihin jakautuneille, yksityisomistuksessa oleville vesialueille. Pirstaleiset ja hallinnoltaan järjestäytymättömät vesialueet tekevät kalastusluvan hankkimisen työlääksi. Uusia pyyntipaikkoja rantojen läheisyydestä tarvitaan ammattikalastuksen jatkuvuuden takaamiseksi. Ammattikalastukselle tärkeiden toiminta-alueiden osoittaminen ja niiden huomioiminen vesienkäytön suunnittelussa on elinkeinon jatkuvuuden turvaamisen kannalta olennaista.

YK:n elintarvike- ja maatalousjärjestö FAO:n mukaan kalankasvatus on maailmalla nopeimmin kasvava elintarviketuotannon muoto. Suomessa vähentyneestä ravinnekuormituksesta huolimatta kiristyvät ja määräaikaisten ympäristölupavaatimukset pienentävät kalankasvatuksen tuotantoa, kannattavuutta, ja yrittäjien innokkuutta investoida toiminnan kehittämiseen. Moni yrittäjä on siirtänyt toimintaansa Ruotsiin, missä riittävän suuria kasvatuslupia on ollut mahdollista saada. Kalankasvatusta vaivaa sama ongelma kuin ammattikalastustakin: Uuden yrittäjän on vaikeaa lähteä alalle, mikäli ei osta jo olemassa olevaa yritystä tai saa kalankasvatuslaitosta perintönä sukupolvenvaihdoksessa.

Kalankasvatuksen kehittämisen edellytyksenä on saada pitkäaikainen ympäristölupa riittävän suurelle tuotantomäärälle. Saaristomerellä vesiviljelyn tuotantoyksiköitä voidaan keskittää vesialueille, joissa on hyvät ravinnekuormituksen laimentumisolosuhteet ja toiminnan haitat muulle vesien käytölle ovat pienet.

Naantalien vesialueiden käytön suunnittelussa voidaan hyödyntää ammattikalastuksen ja vesiviljelyn sijainninhjaushankkeen tuloksia. Nykyisessä muodossaan maankäytön suunnittelu ei ulotu elinkeinokalatalouden tai vesialueiden käytön suunnittelun piiriin. Varsinais-Suomen ELY-keskus toteutti yhteistyössä Riista- ja kalatalouden tutkimuslaitoksen ja Airiston-Velkuan kalastusalueen kanssa vuosien 2010 ja 2011 aikana sijainninhjaushankkeen, jossa kartoitettiin ammattikalastukseen ja vesiviljelyyn sopivia vesialueita. Hanke esittää kalatalouden edistämisen kannalta tarpeelliset alueet kuvaamalla mm. nykyisiä ja perinteisesti käytössä olleita pyyntialueita sekä vajaasti hyödynnettyjä arvokala ja särkikala-alueita. Kalankasvatuksen osalta hanke esittää nykyisin käytössä olevat vesialueet ja alueet, joiden tuotantopotentiaalin suhteessa kuormituksen vastaanottokykyyn arvioidaan olevan vajaahyödynnettyjä ja joissa vesiviljelyn tehostamiselle on hyvät edellytykset. Ammattikalastukseen ja vesiviljelyyn sopivat vesialueet esitetään kehittämissuunnitelman liitteessä 1.

### **Särkikalojen poistopyynnillä uusia ansaitsemismahdollisuuksia**

Särkikalojen poistopyynti saattaa tuoda ammattikalastajille lisätuloja ja parantaa rannikkovesien tilaa poistamalla ravinteita vesistöistä; kalastajan on tällä hetkellä mahdollista saada särkikalojen poistopyyntiin ympäristöpalkkio solmimalla ympäristönhoitosopimus ELY-keskuksen kanssa. Särkikalojen pyyntiin soveltuvat alueet sijaitsevat kalastusalueen sisälähdissä (liite 1).

Sijainninhjauksen ohella toinen keino kalankasvatuksen tuotantomäärien lisäämiseen tulevaisuudessa saattaa olla niin sanottu nettokuormitusjärjestelmä, jonka avulla kasvattaja voi lisätä kasvatuskapasiteettiaan järjestämällä ravinteiden poistoa vajaahyödynnettyjen kalojen pyynnillä. Vähempiarvoisen kalan poistopyynti kompensoi kalankasvatuksen aiheuttamaa ympäristökuormitusta. (RKTL, 2008)

### **Maihintuontipaikkojen varustelutason kehittäminen parantaa alan kannattavuutta**

Särkäsalmessa sijaitsee kalan maihintuontipaikka, jonne tuodaan rysäsilakkaa ja suomukalaa. Tällä hetkellä silakka toimitetaan Tuomaraisten pakastamoon ja pääosan suomukalasta keräilee uusikaupunkilainen Kalarannan Vihannes Oy. Särkäsalmen varusteisiin kuuluu jääkone ja muuta kalan vastaanottoon liittyvää laitteistoa.

Muita suomukalan maihintuontipaikkoja on Naantalissa Rymättylän Röölässä ja Haapalanrannassa, mutta niiden varustelutaso on vaatimaton. Alueella ei ole maihintuontipaikkoja, joissa olisi kalan käsittelyn ja väliaikaisen säilytyksen mahdollistavia kylmähuoneita. Maihintuontipaikkojen varustelutasoa on kuvattu nykytilaosan liitteessä 4.

Naantalien alueen maihintuontipaikkojen verkostoa ja niiden varustelua tulee kehittää vastaamaan ammattikalastuksen tarpeita. Rööllän ja Haapalanrannan varustelutasoa tulee kehittää niin, että kalaa voidaan säilyttää tarvittaessa vähintään parin päivän ajan. Maihintuontipaikkojen määrää tulee lisätä, jos se on tarpeenmukaista. Uudella yhteistoimintamallilla nykyisten yhteyslaitureiden käyttöä voidaan tehostaa: Yhteyslaitureiden lomittaisessa yhteiskäytössä ammattikalastajat voisivat hyödyntää laitureita maihintuontipaikkoina laivaliikenteen hiljaisempina sesonkeina. Ratkaisu lisää laitureiden käyttöastetta ja on käyttökustannuksiltaan uusien maihintuontipaikkojen perustamista edullisempi ratkaisu. Toimenpiteet parantavat ammattikalastajien toimintamahdollisuuksia ja lisäävät toiminnan kannattavuutta myös ensikäden ostajien näkökulmasta.

## **Harmaahylje- ja merimetsokantojen säätely kestäväällä tavalla**

Ympäristöministeriön julkaiseman merimetson kannanhoitosuunnitelman (2005), sekä Maa- ja metsätalousministeriön Itämeren hyljekantojen hoitosuunnitelman (2007) mukaan suotuisan suojelun taso on saavutettu molemmilla lajeilla. EU:n luontodirektiiveissä määritellyn suotuisan suojelun taso tarkoittaa, että laji pitkällä aikavälillä säilyy luontaisessa ympäristössään eikä sen luontainen levinneisyysalue supistu. Jos lajeista aiheutuu huomattavaa haittaa suotuisan suojelun tason saavuttamisen jälkeen, voidaan ryhtyä toimenpiteisiin kannan rajoittamiseksi. Satakunnan Kalastusvakuutusyhdistyksen mukaan hyljevahingot Airiston-Velkuan kalastusalueella ovat jatkuvassa nousussa. Hylkeiden ja merimetsojen vaikutusta alkutuotantoon on kuvattu nykytilaselvityksen liitteessä 2.

Jatkuvasti kasvavien harmaahylje- ja merimetsokantojen koko tulee sovittaa yhteen elinkeinokalatalouden ja vesialueen omistajien intressien kanssa siten, etteivät kyseiset lajit aiheuta kohtuutonta haittaa kalakannoille, elinkeinon harjoittajille tai vesialueen omistajille. Uusien merimetsokolonioiden muodostumisen estäminen ja haittaeläinten karkotus alkutuotannolle tärkeitä alueilta ovat kalastuksen ja kalaston tuoton säilymiseksi perusteltuja. Toimenpiteet eivät vaikuta kielteisesti harmaahylje- ja merimetsokantojen suotuisan suojelun tasoon, mutta ne turvaavat alkutuotannon toimintamahdollisuuksien säilymisen. Kantojen säätely kalatalouden kannalta kestäväällä tavalla varmistuu tehokkaimmin pitkäjänteisellä sopimusmallilla. Aiesopimuksella keskeiset osapuolet - Saaristomerен ammattikalastajat ry ja ELY-keskus - ilmaisevat halukkuutensa vuorovaikutteiseen yhteistyöhön ja sitoutuvat kannansäätely- ja hoitotoimenpiteisiin sekä toisaalta hylje- ja merimetsokantojen seurantaan ja tutkimusta koskevien tietojen keruuseen ja välittämiseen.

## **Kutu- ja poikastuotantoalueiden kunnostaminen ja suojeleminen on kalavesien kestävästä käytöstä perusta**

Valuma-alueelta tulevan ravinnekuormituksen kasvun ohella veden virtausoloihin vaikuttava ihmistoiminta, esimerkiksi laajamittaiset ruoppausläjitykset, teollisuus ja laivaliikenne, vaikuttavat myös kalojen kutu- ja poikastuotantoalueisiin. Monet Saaristomerellä sijaitsevat tärkeät kutupaikat ja muun muassa made-, siika- ja silakkakannat ovat kärsineet veden laadun huonontumisesta sameuden lisääntyessä, kiintoainepitoisuuden noustessa ja pohjien liettyessä. Airiston alueella on erityisesti silakan kudun todettu kärsineen laajamittaisten ruoppausten ympäristövaikutuksista. Kalojen luontaista lisääntymistä voidaan tukea myös kalaistutuksin. Airiston-Velkuan kalastusalueella on panostettu erityisesti merikutuisen siian, mateen ja meritaimenen poikasten istutuksiin.

Kutu- ja poikastuotantoalueiden kartoittaminen, kunnostusmahdollisuuksien selvittäminen, kalakantojen tutkimukseen liittyviin hankkeisiin osallistuminen ja niiden seuraaminen, sekä aloitteiden tekeminen tutkimus- ja kunnostustarpeista on osa kalavesien kestävästä käytöstä suunnittelua.

## **Yrittäjien osaamista kehittämällä korkealaatuisempaa kalaa ja uusia kalatuotteita**

Keskeistä yritystoiminnan kehittämisessä on elinkeinokalatalouden ketjussa toimivien yrittäjien yhteentulo, ja verkostojen parantaminen toiminta-alueella ja sen ulkopuolella. Riittävän suurien volyymien takaamiseksi Naantalissa alueen kalatuotteita tulee markkinoida myös alueen



ulkopuolelle, ja riittävän laajan tuotevalikoiman tarjoamiseksi Naantalissa on oltava saatavilla myös muualla tuotettuja kalatuotteita.

Korkealaatuisen kalatuotteen avaintekijöitä ovat kalan oikeaoppinen alkukäsittely (verestys ja jäädyttäminen) ja katkeamattoman kylmäketjun säilyttäminen kalan matkatessa alkutuottajalta kuluttajalle. Laatuketjun kehittäminen parantaa paikallisen kalan kilpailukykyä markkinoilla. Elinkeinokalatalouden yrittäjien osaamista voidaan kehittää esimerkiksi hygieniakoulutuksella ja yrittäjäkohtaisella laatuconsultoinnilla.

Poistopyynnin saalista voidaan hyödyntää esimerkiksi kehittelemällä uusia kalatuotteita yhteistyössä eri osapuolten kanssa, tai toimittamalla laadukasta raaka-ainetta vähempiarvoista kalaa hyödyntäville jalostusyriyksille. Tavoitteena on kehittää särkikalojen pyyntiä ja hyödyntämistä käynnistysvaiheen tuen jälkeen kaupallisin ehdoin toimivaksi.

### **Elinkeinokalatalouden kehittämishankkeen työryhmä seuraa alueellista kehitystyötä**

Elinkeinokalatalouden kehittämishankkeen suunnittelutyössä syntyneen työryhmän säilyttäminen ja vakiinnuttaminen kehittämissuunnitelman valmistumisen jälkeen on järkevää. Työryhmän jäsenet voivat miettiä säännöllisesti kalatalouskysymyksiä, paikallisen kalan markkinointia Naantalin alueen sisä- ja ulkopuolella, ja tehdä esityksiä alueen suunnitelmallisesta kehittämisestä aktivoiden elinkeinokalatalouden toimijoita. Työryhmä vastaa osaltaan elinkeinokalatalouden kehittämishankkeen toimenpiteistä ja seurannasta. Työryhmän kokoonpanoa voidaan tarvittaessa laajentaa.

Maa- ja metsätalousministeriö käynnisti alueellisten kalatalousryhmien toiminnan vuonna 2008. Ryhmien toiminta rahoitetaan Suomen elinkeinokalatalouden toimintaohjelmasta, jonka rahoitus muodostuu Euroopan kalatalousrahaston, valtion ja kuntien rahoitusosuuksista. Ryhmiä on tällä hetkellä seitsemän: Suomenlahden rannikko, Itä-Suomi, Kainuu ja Koillismaa, Perämeri, Pohjois- ja Itä-Lappi, Vakka-Suomi sekä ruotsinkielisen Pohjanmaan rannikko. Ryhmät muodostavat yhteisen verkoston, jonka tarkoituksena on edistää uusien innovaatioiden ja toimintamallien leviämistä alueillaan ja niiden välillä.

Saaristomerellä ei toistaiseksi ole omaa kalatalousryhmää, mutta Naantalin elinkeinokalatalouden kehittämishankkeen työryhmä voi toimia kalatalousryhmän "esiasteena" panostamalla alueellisen toiminnan kehittämiseen ja valmistelemalla Saaristomeren kalatalousryhmän perustuksia. Haku kalatalousryhmien muodostamiseksi EU:n uudella meri- ja kalatalouspolitiikan rahoituskautella 2014 – 2020 käynnistyy vuonna 2013.

## Kehityslinja II: Paikalliskala-ajattelun konkretisoiminen

### Kaupungin rooli paikallisen kalan käytön edistämisessä on merkittävä

Suurkeittiöiden elintarvikehankinnan erityispiirteisiin kuuluvat edullisen hinnan ohella muun muassa pitkät, 2-3 vuoden pituiset sopimuskaudet sekä korkeampi raaka-aineen jalostusaste (filee, pakaste, puolivalmiste). Tuotteen hinnan merkitys korostuu erityisesti julkisella sektorilla, sillä elintarvikemäärärahat ovat niukkoja. Julkisella puolella valintoihin vaikuttaa lisäksi hankintalaki. Ostot on kilpailutettava, eivätkä ”lähiruoka” tai avainlipputuotteet ole hankintalain mukaan kelpollisia valintakriteerejä. Toisaalta vuonna 2009 annettu valtioneuvoston periaatepäätös edellyttää ympäristönäkökulmien huomioimista (Kuosma, M. 2009). Pienten toimijoiden osallistumismahdollisuuksia julkisten ruokahankintojen kilpailutuksiin voidaan edistää esimerkiksi osatarjouspyynnöillä.

Julkisella ruokahuollolla on myös kasvatuksellinen rooli, johon kuuluu suomalaisen ruokakulttuurin siirtäminen sukupolvelta toiselle. Kouluruokailuun tulee saada laadukasta, paikallista kalaa tulevaisuuden kuluttajien ”kouluttamiseksi”. Naantalain Ruokapalvelut, joka vastaa koulujen ja kaupungin toimipaikkojen päivittäisestä ruokahuollosta, kuluttaa kalaa kuukaudessa 2500 kiloa, josta kirjolohen ja lohen osuus on 60 prosenttia (kirjolohi 1100 kg, lohi 425 kg), silakan osuus on 14 prosenttia (355 kiloa), ja seitin 26 prosenttia (650 kiloa). Hyviä tavoitteita voivat olla esimerkiksi silakan käytön lisääminen, seitin osittainen korvaaminen paikallisella suomukalalla, ja julkiseen ruokailuun sopivan paikalliskalatuotteen kehittäminen. Alla olevassa taulukossa on esitetty laskelmia paikallisen kalan käyttöönoton kustannuksista. Kirjolohifileiden ja sein korvikkeeksi suunnitellun särkikalamassan hinnat eivät ole täysin verrannollisia keskenään: Raaka-aineen hintaeron ohella lisäkustannuksia tulee myös suuremmasta työpanoksesta.

Taulukko 1. Laskelma paikallisen kalan käyttöönoton kustannuksista

	Ruoka-annokseen käytetty kala	Kalan hinta (€/kg)	Käytetty kalan määrä kuukaudessa (kg)	Hintaero/vuosi, jos käytetty kala korvataan paikallisella kalalla (100%)	Hintaero/vuosi, jos käytetty kala korvataan paikallisella (20%)
Naantalain Ruokapalvelut	Pakastettu kirjolohikuutio	8,6	697	12964	2593
	Pakastettu kirjolohifilee, annospala	8,53	406	-390	-78
	Pakastettu seiti	2,96	650	15912**	3182**
	Silakkafilee, tuore	4,35	355	-213	-43
Paikalliset toimittajat*	Pakastettu kirjolohikuutio	10,15			
	Kirjolohifilee (nahaton, ruodoton)	8,45			
	Särkikalamassa	5			
	Silakkafilee, tuore	4,3			

\*Markkinatilanne, kuljetuskustannukset, jakelupisteiden määrä ym. vaikuttavat hintaan.

\*\* Pakastetun seitin korvaavana tuotteena särkikalamassa.

Naantali on mukana maa- ja metsätalousministeriön rahoittamassa LAATUKETJU - hankkeessa, jossa parannetaan julkisten ruokapalveluiden hankintaosaamista, pyritään lisäämään kestävien elintarvikkeiden käyttöä ja sesongin mukaisen ruuan käyttöä. Hankkeella pyritään nostamaan ja monipuolistamaan lähiruuan jalostusastetta julkisen ateriapalvelun kysyntää vastaavaksi. Myös Rysän päällä Naantalissa – tapahtuman yhteydessä järjestettävät silakkaviikot ovat positiivinen kannanotto kaupungin tahtotilasta paikallisen kalan käytön edistämiseen. Naantalin kaupungilla on hyvät edellytykset ottaa keskeinen rooli paikallisen kalan käytön edistämisessä. Kaupunki voi tulevaisuudessa esimerkiksi omissa tilaisuuksissaan sitoutua käyttämään paikallisia raaka-aineita ja järjestää paikallisuokaviikkoja julkisessa ruokailussa kalan eri sesonkeja hyödyntäen.

### **Naantalilaiset kalatuotteet kuluttajien lautasille**

Naantalin alueella kalastetaan ja kasvatetaan paljon kalaa. Alkutuotannon perustana ovat silakka, suomukalat sekä kasvatetusta kalasta kirjolohi. Paikallinen kalanjalostus on usein pienimuotoista toimintaa. Kalan kulutus on jo pitkään ollut tasaisessa kasvussa, mutta kotimaisen kalan osuus kuluttajan lautasella on pienentynyt. Tämä johtuu muun muassa väestön kulutustottumuksista, jotka suosivat yhä käyttövalmiimpia tuotteita, sekä tarjonnasta: tuontikalaa on tasaisesti saatavilla edulliseen hintaan.

Paikalliset kalatuotteet vähittäiskaupan, suurkeittiöiden ja ravintoloiden valikoimissa laajentavat nykyistä kalatuotteiden tarjontaa ja lisäävät paikallisen kalan kulutusta. Jalostukseen ja suurkeittiöihin sopivan raaka-aineen (filee, pakasteet) tarjontaa tulee laajentaa. Uusien tuotteiden markkinoille saamiseksi volyymien tulee olla riittävän suuria ja kehitysprosessin asiakaslähtöinen: Onnistuneita tuotekehityshankkeita toteutetaan usein yhteistyössä asiakkaan ja valmistajan kesken. Riittävän suurien volyymien takaamiseksi Naantalin alueen kalaa ja kalatuotteita tulee markkinoida myös alueen ulkopuolelle.

### **Menekinedistäminen ja markkinointi kalan sesonkeja hyödyntäen**

Paikallisen kalan tarjonta on erittäin sesonkiluonteista. Tarjonnan ja menekinedistämistoimien perustaksi on syytä laatia sesonkiluonteinen markkinointisuunnitelma, joka pohjautuu nykytilaselvityksessä esitettyyn kalan kausikalenteriin. Yhteistyö muiden alkutuottajien kanssa mahdollistaa kokonaisvaltaisemman menekinedistämisen suunnittelun esimerkiksi lähiruoka-teemalla.

Heinä-syyskuussa lämpimien vesien aikaan ammattimainen kalastus on vähäistä. Samanaikaisesti ravintoloissa kalan menekki on matkailusesongin vuoksi suurimmillaan. Kalan jalostaminen esimerkiksi pakasteeksi mahdollistaa huippulaatuisen, lähialueen vesiltä pyydetyn kalan tasaisemman tarjonnan.

Paikallinen kala tulee tuoda näkyvästi tarjolle alueen vähittäiskauppoihin, suurkeittiöihin ja ravintoloihin erilaisten tempausten, kuluttajainformaation, kampanjoiden ja mainosmateriaalin muodossa. Paikallista kalaa tulisi saada tempausluonteisesti suoramyyntiin myös Naantalin alueelle esimerkiksi tapahtumien yhteyteen. Suora kontakti alkutuottajan kanssa lisää kuluttajan tietoisuutta kalan alkuperästä. Alueella on selkeää kysyntää paikalliselle kalalle. Pienyritysten yhteistyöllä, verkostoitumisella, sekä menekinedistämistoimilla kalan ostajien kysyntä ja paikallisten alkutuottajien tarjonta saadaan tuotua yhteen.

Muita keinoja paikalliskalan profiilin kohottamiseen voivat olla esimerkiksi lapsille suunnatut

kalamenut ravintoloissa, kuukausittaiset paikallista kalaa käsittelevät artikkelit paikallislehdissä, blogit ynnä muut. Ahkera pohjatyö paikallisen kalan kulutuksen ja tunnettuuden lisäämiseksi luo aikaa myöten vankan pohjan naantalilaisen kalan brändäämiselle.

### **Kalastuksen ja matkailun yhteistoiminnalla paikalliselle kalalle mainetta**

Naantalin matkailustrategian mukaan kaupungissa arvioidaan käyvän noin puoli miljoonaa matkailijaa vuosittain. Alueen kalatalousperinteitä ja paikallisia kalatuotteita voidaan markkinoida matkailijoille esimerkiksi Naantali-esitteeseen sisällytettävällä "Kalanmakuinen Naantali"-teemalla ja Naantalin kaupungin Saaristo ja maaseutu-sivuilla.

Alueellisen yhteistyöverkoston kehittämiseen eri toimijoiden välillä tulee panostaa. Yhteistyö lisää kalatalouden näkyvyyttä alueella. Monialaisen osaamisen yhdistämisellä voidaan tuottaa uusia matkailullisesti hyödynnettäviä palveluita.

## **Kehityslinja III : Kalatalousperinteen hyödyntäminen**

### **Kalatalousperinteelle lisää näkyvyyttä Naantalin tapahtumissa**

Alueen rikas, vuosisatoja vanha kalatalousperinne on arvokas resurssi Naantalin kaupungin imagolle, matkailulle ja muille elinkeinoille. Kalatalousperinnettä vaalitaan alueella näyttävästi. Silakan nuotta- ja rysäpyynnin ympärille on rakennettu erilaisia tapahtumia. Lions Club Rymättylä-Merimaskun tuhatpäisen yleisön keräävät Nuottasilakkamarkkinat järjestetään vuonna 2012 jo kuudennen kerran. Toukokuussa järjestettävä Rysän Päällä -tempaus tuo rysäsilakat kaupunkilaisten ulottuville.

Naantalissa järjestetään suuri määrä erilaisia tapahtumia ympäri vuoden. Kalan eri sesonkeja, vuodenaikateemoja ja kalatalousperinteen ympärille rakennettuja liikkuvia näyttelyitä voidaan tuoda näyttävästi esille kaupungin tapahtumissa ja esimerkiksi Silliperinnekeskus Dikselissä. Kalatalousperinnettä tehdään tutuksi myös koululaisille. Myös uudenlaisia kalatalousperinteeseen nojaavia tapahtumia ideoidaan jo olemassa olevien tapahtumien lisäksi. Markkinointi rakennetaan tukemaan kalatalousperinteeseen liittyvää matkailua. Näin Naantalin tunnettuus perinteisenä ”silakkapitäjänä” kasvaa.

### **Hankkeita kalastus- ja kalastajahistoriikin tallentamiseksi**

Ammattikalastus on yksi perinteisimmistä ammateista, joka kulkee usein suvussa sukupolvelta toiselle. Naantalin alueen kalastus- ja kalastajahistorian sekä nykytilan tallentamiseksi tulee käynnistää hanke, joka taltioi kattavasti alueen elinkeinokalatalouden historiaa, perinteitä ja perinneruokia. Potentiaalisia yhteistyökumppaneita perinnehankkeiden toteuttamiselle voisivat olla esimerkiksi kotiseututyön edistämiseen keskittynyt Rymättylä-Seura ry, joka ylläpitää Silliperinnekeskus Dikseliä, sekä Rymättylän Maamies- ja Kalastajaseura ry, joka on ollut mukana Saaristomeren Nuotta-Akatemia –hankkeessa. Perinnehankkeen tuotoksia voivat olla esimerkiksi kirjat, valokuvanäyttelyt, digitoidut kaitafilmit, multimediaesitykset ja paikkatietokartat.

## Kehittämissuunnitelmista käytännön toimiin

Naantalin elinkeinokalatalouden kehittämissuunnitelman toimenpide-ehdotusten toteuttamiseen tulee ryhtyä mahdollisimman pian. EkoCentrian koordinoima Laatuketju-hanke, johon Naantalin Ruokapalvelut osallistuvat paikalliskalateemalla, käynnistyy syyskuussa 2012. Tiivis yhteistyö ja rinnakkainen työskentely Laatuketju –hankkeen kanssa saattaisi olla tuloksellista. Elinkeinokalatalouden työryhmä koordinoi kehittämissuunnitelman toimenpiteitä yhdessä Naantalin kaupungin kanssa ja voi tarvittaessa toimia neuvoo-antavana elimenä kehittämissuunnitelman toteutuksessa. Työryhmän kokoonpanoa laajennetaan tarvittaessa.

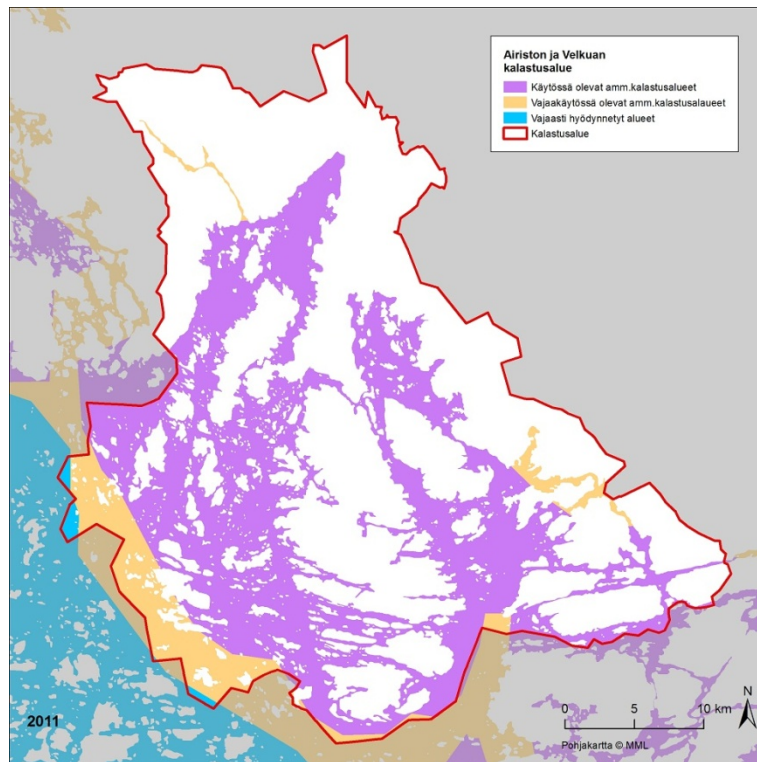
Kiinnostus lähiruokaa kohtaan on ollut kiihtyvässä kasvussa viime vuosien ajan. Kuluneen vuoden aikana monet ammattikeittiöt ja vähittäiskaupat ovat siirtyneet suosimaan lähialueen kalatuotteita, ja Naantalin kaupunki on toiminut hyvänä esimerkkinä paikallisen kalan käytössä. Kehittämissuunnitelman myötä Naantalin kaupungilla on hallussaan strategia, jolla paikallisen kalan käytöstä luodaan pysyvämpi käytäntö niin kuluttajien kuin kalatalouden elinkeinojen eduksi.



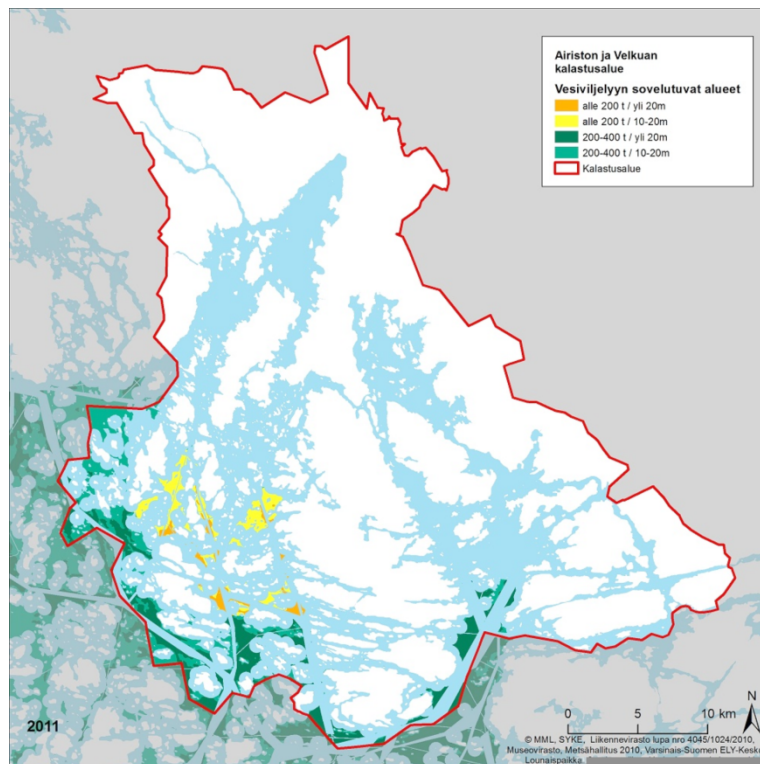
Toukokuun 2012 lopussa järjestetty Rysän päällä Velkuassa –silakkatapahtuma oli menestys: Kolmen tunnin aikana yleisölle myytiin rysäsilakkaa 1700 kiloa. Kuvassa Naantalin kaupungin kehityspäällikkö Lasse Lehtonen ja Airiston-Velkuan kalastusalueen isännöitsijä Timo Saarinen pakkaamassa silakoita.

## LIITTEET

### Liite 1. Ammattikalastukseen ja vesiviljelyyn sopivat vesialueet



Kuva 1. Ammattikalastukseen soveltuvat vesialueet Airiston-Velkuan kalastusalueella.



Kuva 2. Vesiviljelyyn soveltuvat alueet Airiston-Velkuan kalastusalueella

**Liite 2. Naantalın elinkeinokalatalouden kehittämisuunnitelman toimenpidetaulukot**

<b>Naantalın elinkeinokalatalouden kehittämisuunnitelma</b>		
<b>Kehityslinja I: Toimintaedellysten turvaaminen ja paikallisen yritystoiminnan kehittäminen</b>		
<b>Tavoitteet</b>	<b>Toimenpiteet</b>	<b>Toteuttajat</b>
Kalastus on kestävä kehityksen periaatteiden mukaista.	Aktiivinen suunnittelu, tiedotus ja vuorovaikutus kaikkien kalastajaryhmien kanssa.	Airiston-Velkuan kalastusalue, RKTL, SAKL ry
Alkutuotannon käytössä on riittävästi tuottavia vesialueita. Perinteisten pyyntipaikkojen säilyminen on turvattu.	Vanhat ja uudet pyyntipaikat, sekä vesiviljelyyn sopivat kasvatusalueet huomioidaan maankäyttösuunnitelmissa ja muussa päätöksenteossa.	Naantalın kaupungin ympäristövirasto, Airiston-Velkuan kalastusalue, RKTL, ELY-keskus, vesialueiden omistajat
Vajaasti hyödynnettyjen vesialueiden saanti ammattikalastuksen ja kalankasvattajien käyttöön helpottuu.		
Kalastusalueella toimii koko alueen kattava ja hyvin varusteltu maihintuontipaikkojen verkosto.	Kehitetään olemassa olevien maihintuontipaikkojen varustetasoa erityisesti Naantalın kaupungin alueella. Yhteysaluslaiturit laivaliikenteen ja ammattikalastuksen yhteiskäyttöön.	Airiston-Velkuan kalastusalue; Naantalın kaupungin ympäristövirasto, ELY-keskuksen L-vastuualue.
Harmaahylje- ja merimetsokannat eivät vaikeuta kalastusta tai kalanviljelyä	Haittaeläinten karkotus alkutuotannolle tärkeiltä alueilta. Perusteltuun näyttöön perustuvat luvalliset häirintätoimenpiteet ja kohdennettu metsästys.	Airiston-Velkuan kalastusalue, riistanhoito- ja metsästysseurat, ELY-keskus, hylje- ja merimetsoneuvottelukunta
Kutupaikkojen pohjanlaatu sekä kalojen lisääntymismahdollisuudet paranevat.	Kutupaikkojen kunnostuksiin ja suojeluun liittyviin hankkeisiin osallistuminen ja aloitteiden tekeminen.	Airiston-Velkuan kalastusalue, ELY-keskus
Arvokalakannat vahvistuvat istutuksilla.	Mädin keruu ja -haudonta, verkkoallas-kasvatus, merkinnät, istutukset.	Airiston-Velkuan kalastusalue, RKTL
Paikallisen kalan laadun ja yritysten kehittäminen lisää kalan menekkiä ja tuo tuloja yrittäjille. Poistopyynti tuottaa lisätuloja ammattikalastajille ja kalaa jalostajien tarpeeseen. Raaka-aineesta maksetaan kalastajalle kunnollinen hinta.	Laatuketjun kehittäminen ja yrityskohtainen konsultointi.	Pro Kala ry, Ammattiopisto Livia, SAKL ry, yritykset.
Elinkeinokalatalouden kehittämishankkeen suunnittelussa syntyneen yhteistyön säilyttäminen ja vakiinnuttaminen.	Saaristomeren kalatalousryhmän "esiaste" aktivoi elinkeinokalatalouden toimijoita ja tekee esityksiä alueen suunnitelmallisesta kehittämisestä.	Elinkeinokalatalouden työryhmä



<b>Naantalin elinkeinokalatalouden kehittämissuunnitelma</b>		
<b>Kehityslinja II: Paikalliskala-ajattelun konkretisoiminen</b>		
<b>Tavoitteet</b>	<b>Toimenpiteet</b>	<b>Toteuttajat</b>
Paikallisen kalan osuus kaupungin ruokahankinnoissa sekä Naantalin alueen ravintoloissa ja vähittäiskauppojen kalatiskailla lisääntyy. Alkutuotannon tunnettuus ja arvostus paranee.	<p>* Vakiintuneet, sesonkeja noudattelevat teemapäivät/viikot julkisessa ruokailussa.</p> <p>*Menekinedistämiseen liittyvä markkinointisuunnitelma, tempaukset, mainosmateriaali, kuluttajainformaatio ym.</p> <p>*Elinkeinokalatalouden verkostojen kehittäminen.</p>	Naantalin kaupunki (ruokapalvelut), elinkeinokalatalouden työryhmä, Pro Kala Ry, alueen ammattioppilaitokset, yritykset
Kalan eri sesongit näkyvät menekinedistämiskampanjoissa ja matkailussa.	<p>*Kalan kausikalenteri, tempaukset, kampanjat, mainosmateriaali, liikkuvat näyttelyt.</p> <p>*Näkyvyyden lisääminen nykyisissä tapahtumissa, uusien tapahtumien ideointi.</p>	Pro Kala ry, Naantalin Matkailu Oy, yritykset, elinkeinokalatalouden työryhmä
Varastoinnin kehittäminen mahdollistaa kalan tarjonnan myös sesonkiaikojen ulkopuolella.	Maihintuontipaikkojen kehittäminen ammattikalastuksen tarpeita vastaavaksi.	Elinkeinokalatalouden työryhmä, Airiston-Velkuan kalastusalue, ELY-keskus, Naantalin kaupunki
Markkinoille lanseerataan paikallisesta kalasta valmistettuja tuotteita, tai jalostukseen sopivaa fileekalaa.	Tuotekehittely yhteistyössä yritysten (jalostajat, suurkeittiöt/ravintolat) ja ammattioppilaitosten kanssa, esimerkiksi paikallisesta kalasta kalamenut ravintoloihin.	Pro Kala ry, paikalliset ammattioppilaitokset, yritykset, elinkeinokalatalouden työryhmä
Kalastuksen ja matkailun yhteistoiminta luo uusia palveluita alueelle.	Ideoidaan uusia matkailuun liittyviä palveluita ja tehostetaan jo olemassa olevien markkinointia mm. Naantali-oppaan avulla.	Naantalin Matkailu Oy, yritykset, elinkeinokalatalouden työryhmä

<b>Naantalin elinkeinokalatalouden kehittämissuunnitelma</b>		
<b>Kehityslinja III: Kalatalousperinteen hyödyntäminen</b>		
<b>Tavoitteet</b>	<b>Toimenpiteet</b>	<b>Toteuttajat</b>
Kalastusperinteitä tuodaan paremmin esille ja niiden näkyvyys paranee.	<p>*Perinnenäytösten järjestäminen.</p> <p>*Liikkuvat näyttelyt kalatalousperinteestä mukaan Naantalin tapahtumiin.</p> <p>*Kalatalousperinteitä tehdään koululaisille tutuksi.</p> <p>* Uusien tapahtumien ideointi.</p>	Naantalin museo, paikalliset yhdistykset, Naantalin Matkailu Oy, alueen koulut, elinkeinokalatalouden työryhmä
Kalatalousperinteet näkyvät sesongeittain matkailussa.	Teemojen hyödyntäminen ja markkinointi eri vuodenajoittain.	Naantalin matkailu Oy, yritykset, elinkeinokalatalouden työryhmä
Perinnetiedon ja nykytilanteen tallentaminen.	<p>*Alueen kalastus- ja kalastajahistoriikin, nykyhetken ja naantalilaisten kalaruokaohjeiden kerääminen kansiin, videolle ym.</p> <p>*Perinnetiedon kerääminen (pyyntipaikat ym.) ja visualisointi kartalle.</p>	Airiston-Velkuan kalastusalue, Rymättylä-seura ry, SAKL, RKTL, elinkeinokalatalouden työryhmä, ammattioppilaitokset

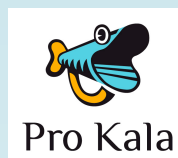
Kotimaisen kalan osuus kuluttajan lautasella on yhä pienempi. Viimeisimpien arvioiden mukaan kolmannes suomalaisten kuluttamasta kalasta on kotimaista, ja ammattikalastajan pyytämän kalan osuus lautasella on enää seitsemän prosenttia. Saaristomeren rannoilla asuu 250 000 kuluttajaa, joilla pitää olla mahdollisuus ostaa lähivesiltä pyydettyä kalaa.

Airiston-Velkuan kalastusalueen elinkeinokalatalouden esiselvitys ja kehittämissuunnitelma on osittain Euroopan kalatalousrahaston (EKTR) rahoittama hanke, joka toteutettiin vuosien 2011 ja 2012 aikana.

Hankkeen toteuttajana toimi Airiston-Velkuan kalastusalue yhteistyössä Naantalin kaupungin, Saaristomeren Ammattikalastajat ry:n, Pro Kala ry:n, Riista- ja kalatalouden tutkimuslaitoksen sekä Varsinais-Suomen ELY-keskuksen kalatalouspalveluiden kanssa.

Hankkeen tavoitteena on luoda Naantalin kaupungista käytännön esimerkki siitä, miten lähikala-ajattelua voidaan toteuttaa muuttuneessa toimintaympäristössä.

Elinkeinokalatalouden esiselvitys kuvaa elinkeinokalatalouden nykytilaa Turun ja Naantalin alueella, ja vastaa kysymyksiin, kuten ”Missä toimijat ovat? Minkälaisia ne ovat? Miten ne toimivat?”. Kehittämissuunnitelma käsittelee ammattikalastusta, kalankasvatusta, elinkeinokalatalouden infrastruktuuria sekä kalan käyttöä elintarvikkeena. Suunnitelman avainkohtia ovat alkutuotannon toimintaedellytysten turvaaminen, lähikala-ajattelun konkretisoiminen sekä kalatalousperinteen hyödyntäminen.



Saaristomeren Ammattikalastajat ry